



- الفرق بين لحم الخنزير وبقاقي اللحوم
- علامات تميز الذبيحة قبل شرائها
- دهن الخنزير مفتاح للتعرف عليه
- عدد من التجارب المنزلية العملية لاكتشاف الفرق

لحم الخنزير .. كيف تفرق بينه واللحوم الأخرى

بضدها تعرف الأشياء | نصائح تنجيك من شرائه أو أكله

منذ أن قررت الحكومة المصرية إعدام الخنازير كإجراء
مصدر عدوى "أنفلونزا الخنازير" المنتشرة حالياً بأكثر من
شاعت المخاوف من تسرب لحومها إلى الأسواق.

ولما أعربت جموع المصريين عن قلقها من عدم قدرتها
الخنزير عن باقي أنواع اللحوم الحمراء؛ نظراً لعدم اعتيادهم
النوع من اللحم، فإليك بعض الطرق التي يمكن بها تفرقة
غيره من اللحوم وتمييزه.



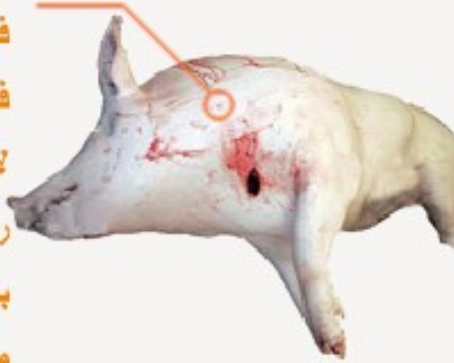
لا توجد طريقة يمكن بها تمييز لحم
الخنزير المفري عن غيره من مفريات
اللحوم الأخرى؛ لذا ينصح المختصون
بالابتعاد عن اللحم المفروم سابق الفرم،
وكافة أنواع اللحوم المصنعة.

لحم الخنزير .. كيف تفرق بينه واللحوم الأخرى

بضدها تعرف الأشياء | نصائح تنجيك من شرائه أو أكله

الذبيحة أو الموقودة

نظرا لغلظ رقبة الخنزير واكتنازها بالشحم لا يتم ذبحه، وإنما يطعن بنصل حاد طويل في القلب مباشرة. يؤدي ذلك لتجمع الدماء في منطقة الصدر عند تعليق الحيوان، حيث لا تستنزف دماؤه كما في الزكاة بالذبح. رغم تباين البنية الواضح مع تلك الخاصة بالضأن، فإذا استشكل التمييز بينهما والحيوان معطفا لفصل الرأس والأظلاف فإن أصل رقبة الخنزير تكون غليظة جدا. أيضا ابحث عن مكان اللية



طبقة شحم سميكة
خلف الجلد تترواح
بين ٥ و ٧ سم



لحم الخنزير .. كيف تفرق بينه واللحوم الأخرى

بضدها تعرف الأشياء | نصائح تنجيك من شرائه أو أكله

جلد الحيوان غالبا مازال موجود

الذبيحة أو الموقوذة

يحتاج الخنزير لمجازر ذات استعدادات خاصة، ولا يوجد بمصر سوى مجزران فقط مجهزان لذبح الخنازير. فمثلا لا يتم سلخ الخنزير المذبوح كما في باقي أنواع الماشية، وإنما يتم سمط شعره كالدجاج بالمياه الساخنة. وهذا يحتاج لأجهزة ومعدات خاصة، وهو ما تتطلبه باقي مراحل إعداد الخنزير المذبوح، وحيث أن هذا غير موجود بسائر مجاز مصر، فإنه يتوقع إذا كانت جثة الحيوان كاملة، أن يكون بجنده، وهذا يصنع فارقا واضحا يميزه عن الخروف المذبوح مثلا إذا تقاربت جثتيهما.

ابحث عن مكان الإلية في ذبيحة الضأن الكاملة وكذلك الختم الأحمر المميز لها.



الرقبة رفيعة وطويلة.

إذا كانت الختم
فإن عليها خاتم
وفي الغالب لا



لحم الخنزير .. كيف تفرق بينه واللحوم الأخرى

بضدها تعرف الأشياء | نصائح تنجيك من شرائه أو أكله

قطع اللحم

يوصي المختصون بشراء قطع اللحم من مصادر موثوقة بها ويستحسن ألا تكون سابقة الإعداد والتجهيز والتغليف، بل يفضل أن يتم قطعها أمام العين من الذبيحة أو جزء كبير منها



يتميز لحم الخنزير بالشكل المرمرى؛ أي بتغلغل عروق الدهون بكثافة داخل أنسجة اللحم، الأمر الذي يعكسه مذاقه المميز.



لحم الخنزير .. كيف تفرق بينه واللحوم الأخرى

بضدها تعرف الأشياء | نصائح تنجيك من شرائه أو أكله

قطع اللحم

معظم أنواع اللحوم الحمر يتجه لونها للأغمق عند سلقها
بينما يتجه لحم الخنزير للأفتح مقتربا من الأبيض



نون أغمق للأغص
دهن سميك ينف



بتلو



بقري



ضأن

الأنسجة الحمراء تكون غامقة اللون
لاحتباس الدم بها، نظرا لطعنه لا ذبحه
ولكن تداخل الدهن بكثافة معها وتغلله
فيها يكسبها لونا أفتح شيئا ما. لحوم
الخنزير الموجود بالغرب تكون فاتحة
لوجود طرق أخرى يتم بها استنزاف
دم الخنزير

لحم الخنزير .. كيف تفرق بينه واللحوم الأخرى

بضدها تعرف الأشياء | نصائح تنجيك من شرائه أو أكله

الكبد والطحال

طحال خنزير



مستطيل جدا

كبد خنزير



3 أو 4 فصوص

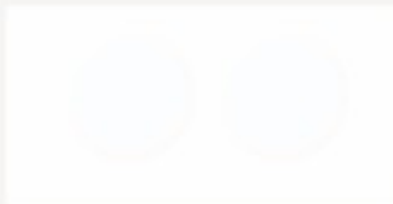
فصان فقط

يتمتع كبد الخنزير بخاصية ليست موجودة في كافة أكباد الذبائح الأخرى، وهي أن سطحه إذا تعرض للشد، ظهرت عليه خلايا سداسية منتظمة مثل تلك التي نشاهدها في خلايا النحل

تجربة منزلية لفحص الكبد



هكذا يبدو سطح كبد الخنزير عند شده



لحم الخنزير .. كيف تفرق بينه واللحوم الأخرى

بضدها تعرف الأشياء | نصائح تنجيك من شرائه أو أكله

الدهن

يؤكد المسؤولون بمصر استحالة خلط لحوم الخنزير مع لحوم الماشية في منتجات اللحوم المصنعة نظرا لتباين الخصائص الفيزيائية والكيميائية لدهن الخنزير كالكثافة النوعية مثلا، وأنه عند وقوع غش فسوف يحدث فصل في مكونات المنتج.

يتميز الخنزير على نحو عام بارتفاع حاد في نسبة الدهون تتجاوز ٥٥% وهذه النسبة المرتفعة هي التي تكسبه الطرواة والليونة الفائقة عند شيه مثلا. وتؤكد إفادات بعض القصابين أن دهن الخنزير يتميز برائحة زنخة غير محببة لاسيما بمصر حيث يتم تربية الخنازير على القاذورات ومخلفات القمامة.



الدهن في لحم الخنزير أكثر من ٥٥%

تجربة منزلية
للتأكد من

في حالة الشك من
بعضاً من دهنها
ثم صبه في إناء
وضعه على رف
خنزير فإن سطح
دهون الذبائح الأ
هيئة دوائر متحد

سطح دهن
يتجمد ك

لحم الخنزير .. كيف تفرق بينه واللحوم الأخرى

بضدها تعرف الأشياء | نصائح تنجيك من شرائه أو أكله

الطعم والرائحة

يقول المختصون أن لحم الخنزير به نسبة عالية من السكريات شأنه في ذلك شأن لحم الخيول والحمير، ولذلك سوف يكون مرق ولحم الخنزير "مسكر" بشكل واضح خلافا للمعتاد من طعوم اللحوم الأخرى.

أيضا يقول من اعتاد على التعامل مع لحم الخنزير أن القمامة التي يتغذى عليها خنازير مصر أكسبت لحومها رائحة واضحة 'الزفارة' تزيد بزيادة عرضة اللحم للهواء حيث أنه أسرع أنواع اللحوم فسادا وكما هي مميزة له، فإن رائحة النشادر مميزة لرائحة لحم الضأن ومن ثم يسهل التفرقة والتمييز بينهما.



إذا كان الطعم غريبا
غير المعتاد على نحو
و"مسكر"، ابدأ في